

toho coffee

カフェ通信
喫茶

vol.201

発行日：2020年10月1日（コーヒーの日）

発行者：株式会社トーホー マーケティング本部

今号のお題

コーヒーとチーズ

Which do you like?



Tiramisu Cake

食べるティラミス



Tiramisu Coffee

飲むティラミス

芳醇な 淹れたての香りと濃厚な味わいが楽しめる至福の一杯。

オノマトペという言葉をご存知ですか？

もともとは、フランス語のonomatopéeから派生した言葉で、モノや生き物が発する音や声などの「擬音語」や「擬声語」、状態や感情・動作など音のしないものを音で表す「擬態語」などをさします。言葉で説明するよりも分かりやすく、かつ豊かに表現できる為、私たちも普段から日常会話の中で何気なく使っています。また似たような言葉で、美味しさの表現に特化したシスルワードというものがあります。調査会社によってつくられた言葉で、見る人の食欲をそそるような状態の表現として使われる「シスル感」からその名がつけられました。シスルワ

ードは大きく3つに分類されます。「濃厚な」や「香ばしい」など、味覚や嗅覚で美味しさを感じる味覚系。「季節限定」や「新鮮な」など、知識や情報で美味しさを感じる情報系。「モチモチ」や「とろける」など、触覚で美味しさを感じる食感系です。これだけ見ても、日本人は表現に長けていることがわかりますし、美味しさという非常に難しい味覚の部分でさえも音や言葉で表現してしまえるのは、それだけ普段からたくさんの言葉を扱っているからだと言えるのではないのでしょうか。では皆さんに質問です。「芳醇な淹れたての香りと濃厚な味わいが楽しめる至福の一杯」て何を想像しましたか？

10月 1日はコーヒーの日、 そしてコーヒーの新年度がスタートします。

10月1日は「国際コーヒーの日」です。と言うのも国際コーヒー協定によってコーヒーの新年度は、コーヒー豆の収穫・出荷時期に合わせて10月からスタートするからです。日本では1983年に全日本コーヒー協会が、コーヒーの普及と魅力の発信を目的に10月1日をコーヒーの日と決めました。実はこれがどこの国よりも早いコーヒーの日の制定だったとも言われています。もちろん世界各国でも独自にコーヒーの記念日を定めていましたが、2015年に国際コーヒー機関が10月1日を「国際コーヒーの日」と正式に制定しました。コーヒーは年間を通じてたくさんの人々に飲まれています。秋になりだんだん寒くなる季節が近づけば、ホッと一息つくアイテムとしてもさらに注目されるのではないでしょうか。



豆タイプ

トーホー人気No.1
**Quartet シリーズ
ビタースイート**

芳醇な香り、奥深いコクと甘味のある余韻が特長のブレンドです。コーヒーらしい苦味とコクのバランスが良く、余韻をしっかり味わいたい方へもおすすです。

豆 500g/16 粉 100g/30

粉タイプ

**Quartet シリーズ
シルキー**

シルキーでやわらかな口当たり、コクと苦味のバランスのとれた、飲みやすい味わいです。特徴的な酸味や苦味は抑えている為、どんな方へもお楽しみいただけます。

豆 500g/16 粉 100g/30

浅煎り

**Session シリーズ
ハイ**

香ばしい香りとさわやかな味わいが特長です。酸味に加え苦味や甘味が調和する焙煎度に仕上げられています。

豆 500g/10 粉 100g/20

深煎り

**the opera シリーズ
ローマ**

まろやかな口当たりとしつかりとしたコク、甘味のある余韻が特長です。ミルクとの相性も抜群なので、カフェーノやアレンジメニューにも適しています。

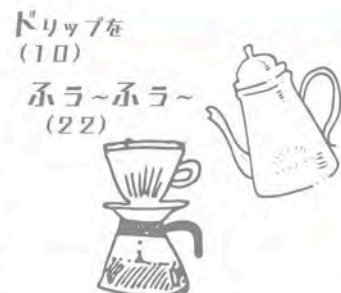
豆 300g/20

余韻

ビタースイートの人気のヒミツはその使いやすさにあります。toho coffeeのラインナップの中でも深煎りの位置に属する味わい。名前の通り、苦味と甘味を楽しめるタイプのコーヒーですので、どのようなシーンでも合わせやすい味わいです。特にデザートとの相性が良い為、カフェや喫茶のお客様に好まれています。右ページで紹介している、EASTBEEのケーキとも相性が良いので是非お試しください。

実はまだある10月のコーヒー記念日。

コーヒーの日の3週間後の10月22日はドリップコーヒーの日です。なぜ？と思われるかもしれませんが「ド(10)リップコーヒーを、ふう〜ふう〜(22)しながら、心も体も温まってもらいたい」とドリップコーヒーの普及を目的に、ドリップバッグメーカーが申請・登録し、2016年に日本記念日協会により認定されました。温かいコーヒーが美味しくなる季節とコーヒーの日のタイミング、そして少し駄洒落があった語呂合わせは、なんと日本人らしいユーモアにあふれた感じがしますね。



チーズとコーヒーの組み合わせは チーズ 意外ではなくもはや定番!?

フードペアリングの考え方として、似た味を合わせより深い味のハーモニーを楽しむ方法と、対照的な味同士を組み合わせることでお互いを引き立て合い新鮮な味わいを楽しむ方法があります。特にスイーツのペアリングは、酸味には酸味、甘味には苦味を組み合わせると相性が良いと言われています。スイーツの中でもチーズ(チーズケーキ)と聞くと、何となく紅茶をイメージしますが、実はコーヒーとも良く合います。チーズケーキはスイーツの中でも濃厚さやチーズやレモンなどの酸味を楽しむもの。対するコーヒーは酸味や苦味そして香りを楽しむものです。イメージしやすいのがイタリアンドルチェの代表格「ティラミス」。ティラミスはチーズの濃厚さや酸味に、コーヒーの苦味を合わせて楽しむスイーツです。最近ではチーズコーヒーなる飲み物も登場しているので、あまり驚かれる方も少なくなったかもしれませんが意外に思う組み合わせも、結構身近に存在しているのですね。



デザート向けチーズアイテム6選

*Which is your favorite?
Recommend 6 selections*

**1 EAST BEE
Wクリームチーズの
レアケーキ**

風味の違う2種類のクリームチーズを使ったレアチーズケーキです。チーズのコクをお楽しみください。

【冷凍】規格/入数: 462g(7個入)/16

..... そのままでもお使いいただけますが、アレンジ次第でシスル感の演出が可能になります

仕上げにソースをかけて「シスル感」を演出!!

凍ったままの状態をバーナーで炙って「シスル感」を演出!!

with Dessert sauce

Barnet with Gas burner

**4 マスカルポーネ
ホイップ**

マスカルポーネチーズを使用した、さわやかな味わいが楽しめるホイップです。

【冷凍】規格/入数: 600ml/6

5 絞るチーズケーキ

クリームチーズを贅沢に使用し、レモンの酸味をほんのり効かせました。

【冷凍】規格/入数: 520g/6

**2 EAST BEE
ティラミスケーキ**

北海道産の牛乳とマスカルポーネチーズを使用したティラミスです。コーヒースポンジのほろ苦い味の重なりをお楽しみください。

【冷凍】規格/入数: 406g(7個入)/16

**3 EAST BEE
クリームブリュレ**

北海道産生乳から作ったクリームチーズとクリームを使ったブリュレです。表面を丁寧にキャラメリゼしています。

【冷凍】規格/入数: 406g(7個入)/16

6 ベアリーバス

コーヒーとラベンダーに覆われたチーズです。バタースコッチやキャラメルのような風味が楽しめます。

【冷蔵】規格/入数: 113g/10

